

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

SOLOPASTA × САМОКАТ

Ресторанная паста

в заказе за 15 минут —
на столе ещё через 5

6 вкусов • 180 дней • 5 минут • поддержка запуска

SOLOPASTA  САМОКАТ



SoloPasta предлагает «Самокату» новый быстрый сценарий ужина

Доставка от 15 минут + готовность блюда за 5 минут: покупатель получает полноценный ресторанный ужин без ожидания ресторана.

6

вкусов в единой
линейке

180

дней срока
годности

4-5

минут до подачи

250

грамм • средний
вес блюда

Готовы попробовать наш проект самостоятельно и собственными силами?

SOLOPASTA  самокат



Заморозка становится полноценным выбором для ужина, а не запасным вариантом

\$392–612

млрд: мировой рынок замороженных продуктов, 2022 → 2032; среднегодовой рост 4,6%

40%

покупателей в США используют замороженные продукты ежедневно или раз в несколько дней

77%

покупают заморозку под конкретный приём пищи или день — это уже план, а не запасной вариант

рекорд

продаж замороженных продуктов в Японии в 2023 году; особенно растут лапша и паста

Что это означает для «Самоката»

Категория движется от простых гарниров к полноценным блюдам. Побеждают продукты, которые одновременно дают вкус, скорость и предсказуемость хранения.

SoloPasta соединяет две сильные причины заказа: сэкономить время и попробовать новое

>26 млн

заказов в месяц по данным
медиакита 2025

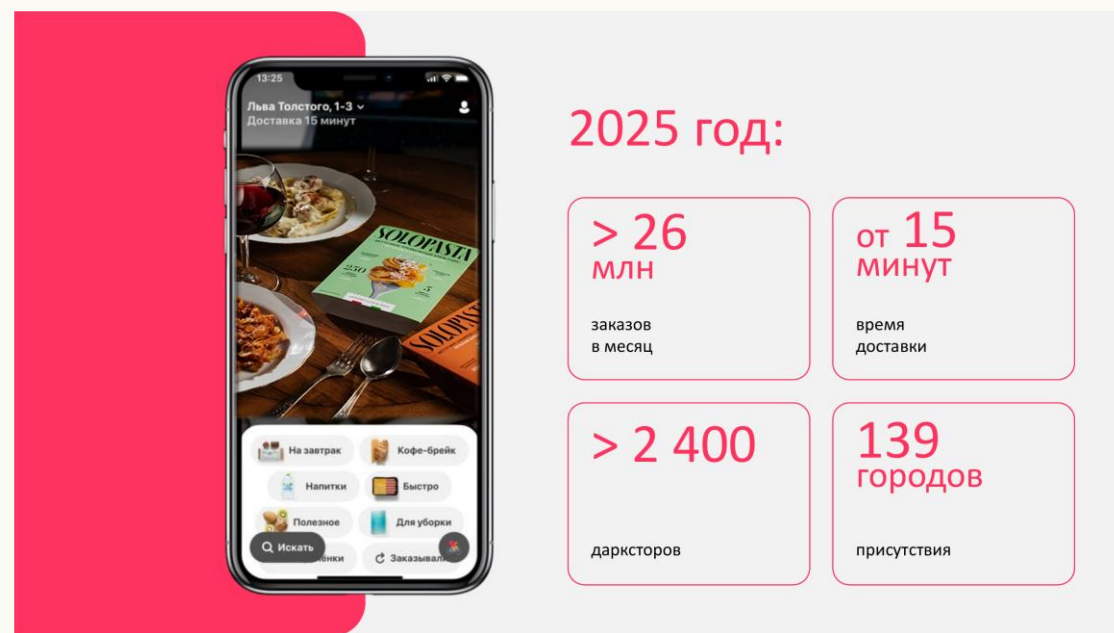
от 15 мин

заявленное время доставки в
медиаките 2025

Обещание сервиса продолжается дома: ещё 5 минут — и ресторанная паста готова.

- 6 вкусов — от знакомых до премиальных
- 180 дней хранения и управляемый запас

Продукт для сценария «хочу вкусный ужин прямо сейчас».



Заморозка нового поколения сохраняет продукт и делает запас предсказуемым

01

Быстрая заморозка

фиксирует текстуру блюда и соуса до момента разогрева

02

−18 °C

останавливает рост микроорганизмов при соблюдении холодовой цепи

03

180 дней

даёт сети больше времени на продажу и снижает давление списаний

04

Качество

замораживание само по себе не разрушает питательные вещества

Для категории это управляемая модель: стабильное качество + длинный срок реализации + меньше риска потерь.

В упаковке — законченное ресторанное блюдо, а не набор КОМПОНЕНТОВ

**al dente**

контролируемая текстура пасты

соус внутри

не нужно докупать или готовить отдельно

250 г

средний вес блюда; карбонара — 300 г

6 вкусов

от понятных мясных до трюфеля и качо-э-пепе

Лоток высотой 36 мм подходит для любой полки и компактно размещается на складе.

Шесть вкусов создают заметный блок и закрывают разные сценарии покупки



Болоньезе

понятный вход

Фрикадельки в томате

яркий мясной вкус

Карбонара

знакомый фаворит

Альфредо с фрикадельками

сливочный вкус

Трюфельная • Сыр и перец

премиальные вкусы без мяса

Для теста предлагаем 3–4 самых понятных вкуса; расширение — по данным заказов.

Коммерческие параметры теста фиксируем до старта — без размытых ожиданий

ЭТАП	ЧТО СОГЛАСУЕМ	КРИТЕРИЙ	
Стартовая матрица	3–4 SKU, города	наличие >95%	8–12 недель на проверку спроса и повторных заказов
Стартовое промо	скидка до 15%	рост заказов	
Обычная цена	после скидки	устойчивый спрос	
Цифровая полка	поиск, подборка	переходы и заказы	до 15% готовы обсудить скидку на стартовый период
Решение	порог до старта	расширить / доработать	

Закупочные цены, бюджет продвижения и порог успешного теста согласуем с командой «Самоката».

Наименование	Вес, гр.	Регулярная цена отгрузки, ₽ с НДС	Скидка на старте	Цена в промо, ₽ с НДС	Промо доля	РРЦ, ₽	Маржа сети
Феттучине Болоньезе	250	195,55	15%	166,22	35%	355	44%
Феттучине с фрикадельками в томатном соусе	250	207,37	15%	176,26	35%	376	44%
Феттучине Альфредо с фрикадельками	250	181,01	15%	153,86	35%	329	45%
Феттучине Трюфельный крем-соус	250	198,08	15%	168,37	35%	360	45%
Феттучине с сыром и перцем	250	190,82	15%	162,2	35%	346	44%
Спагетти Карбонара	250	207	15%	175,95	35%	376	44%

SoloPasta уже проходит проверку в разных форматах розницы

АЗБУКА ВКУСА

Санкт-Петербург

ТЕСТ СОГЛАСОВАН

ПЯТЁРОЧКА

Сибирь

ФИНАЛЬНАЯ СТАДИЯ ЛИСТИНГА

ПРОСТО МАРКЕТ

Республика Татарстан

ТЕСТ СОГЛАСОВАН

OZON FRESH

онлайн-розница

ФИНАЛЬНАЯ СТАДИЯ ПЕРЕГОВОРОВ

Для «Самоката» это возможность проверить новые категории на собственны́х данных одновременно с формальными тестами

SoloPasta должна быть заметна в момент выбора ужина

- | | | |
|----|------------------------------|--|
| 01 | Подборка или история | расскажем новый сценарий и покажем всю линейку |
| 02 | Поиск и верхняя полка | дадим быстрый вход в категорию и карточки товара |
| 03 | Целевое уведомление | напомним о продукте в нужный момент и нужному сегменту |
| 04 | Видео и отметки | покажем приготовление за 5 минут и преимущества |

Механику и бюджет выбираем вместе по задаче теста.



Берём на себя внешний трафик и доказательство качества

01

Блогеры

интеграции с привязкой к городам теста

02

Короткие видео

приготовление, вкус, сценарии после работы и дома

03

Отзывы

стимулируем первую обратную связь без накруток

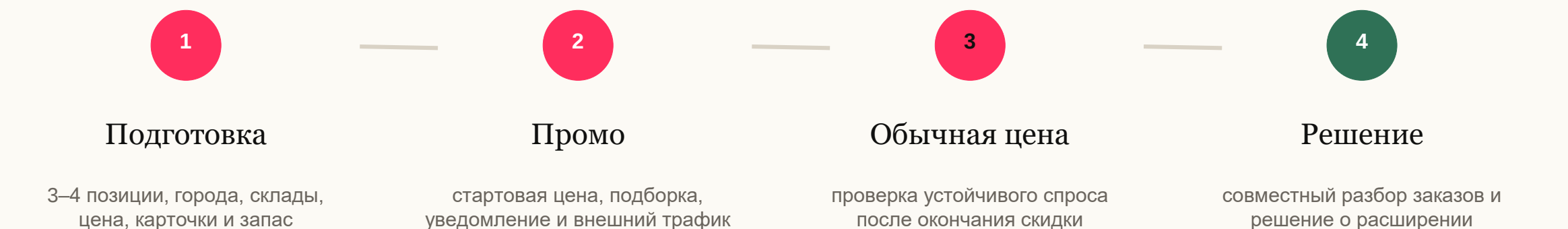
04

Дегустация

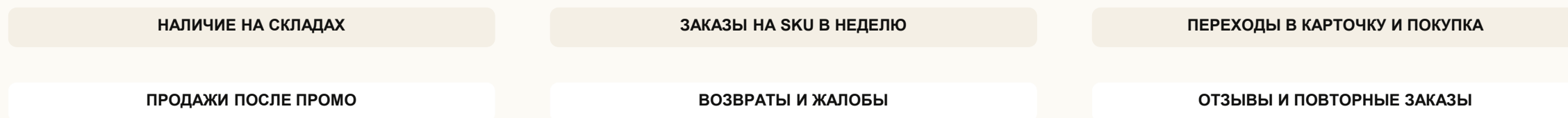
закрытый слепой тест с ресторанными блюдами

Цель — привести покупателя в приложение именно в период теста.

За 8–12 недель тест должен дать сети однозначное решение



Показатели, которые фиксируем еженедельно



У теста должны быть понятные обязательства с обеих сторон

«САМОКАТ»

- согласовать города, склады и стартовую матрицу
- создать карточки и обеспечить видимость в поиске
- согласовать промо и размещения в приложении
- передавать еженедельные данные заказов и наличия

SOLOPASTA

- обеспечить наличие товара и документы
- участвовать в стартовом промо и дегустации
- поддержать запуск блогерами, соцсетями и контентом
- вести еженедельный отчёт и предложить решение по итогам

Одна общая цель: доказать повторяемый спрос на фактах, а не на обещаниях.

следующий шаг

Готовы согласовать тестовый запуск

На рабочей встрече фиксируем четыре блока решений:

- 01 города и склады
- 02 3–4 стартовых вкуса
- 03 дата и длительность теста
- 04 промо, размещения и критерий успеха



Выбираем вкус вслепую — решение принимают участники

Приглашаем категориальную и коммерческую команду «Самоката» на ужин или проводим дегустацию в офисе в Санкт-Петербурге.

- 01** **Согласуем образцы** 3–4 ресторана с высоким рейтингом и 3 позиции SoloPasta.
- 02** **Проводим слепой тест** Одинаковая подача, кодировка, оценка вкуса, текстуры, соуса и общего впечатления.
- 03** **Раскрываем результат** Показываем бренды после голосования и вместе выбираем позиции для теста в приложении.

Результат: прямое доказательство ресторанного качества и обоснованный выбор стартовых вкусов.



КОНТАКТЫ

Команда SoloPasta на СВЯЗИ

Сергей Турбин

менеджер отдела продаж SoloPasta

+7 903 676-89-14

sturbin@letbefit.ru

Коммерческие условия • тест • запуск • продвижение

Елена Балян

руководитель маркетинга SoloPasta

+7 916 504-85-88

elenabalyan@letbefit.ru

ГОТОВЫ ОБСУДИТЬ ТЕСТ С «САМОКАТОМ»



SOLOPASTA ×  САМОКАТ

До встречи на дегустации SoloPasta

А затем — в заказе «Самоката».

20 минут от желания
до ресторанного ужина.

